



SPÉCIAL SANDWICHERIE

**PAINS POUR
SANDWICHES**

SAUCES

CHARCUTERIES

**GARNITURES POUR
SANDWICHES**

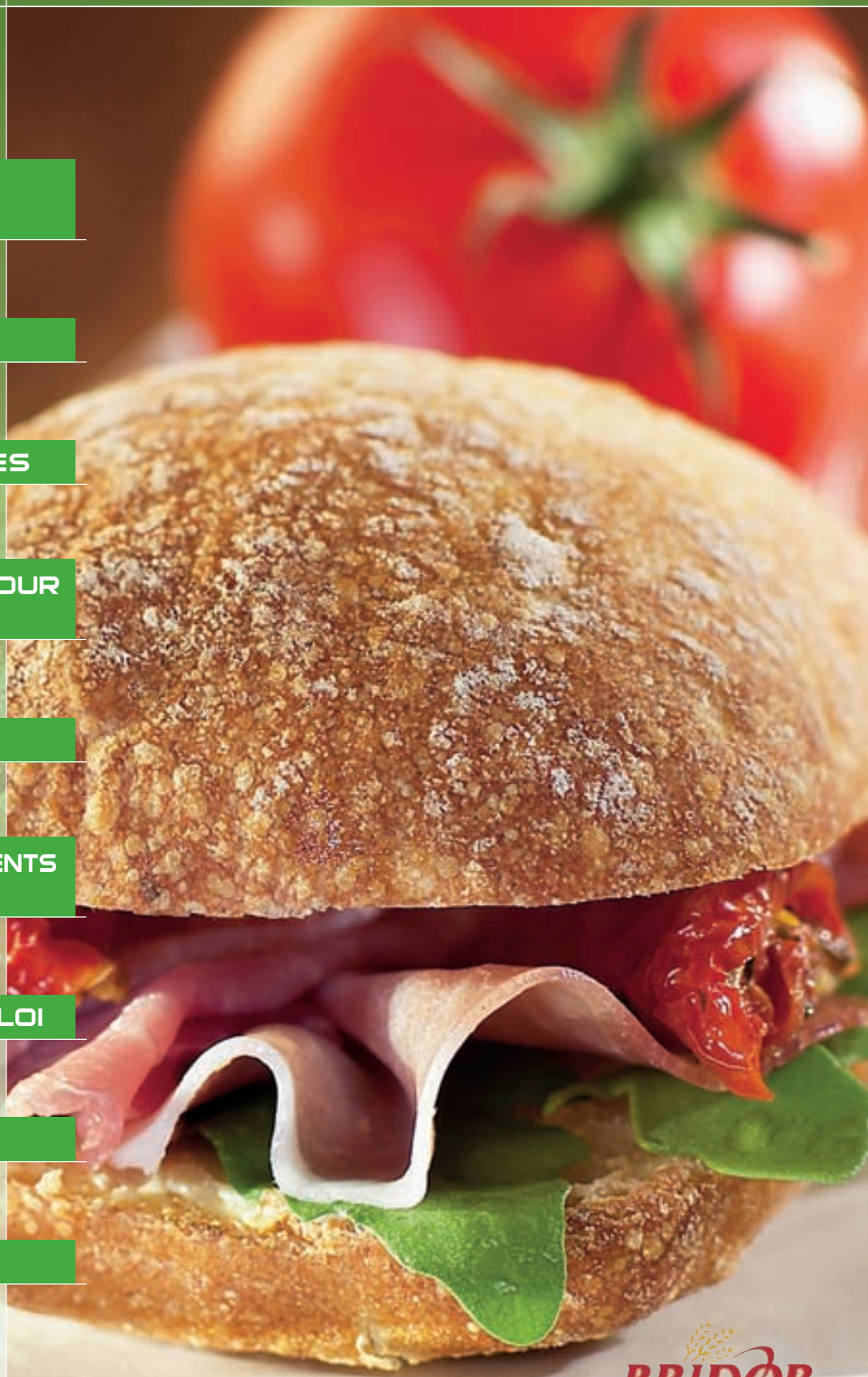
FROMAGES

**ACCOMPAGNEMENTS
A TARTINER**

PRETS À L'EMPLOI

BOISSONS

EMBALLAGES



BRIDOR



LES PAINS SANDWICHES BRIDOR

80 % des Français pratiquent le snacking et près de 2/3 des actifs déjeunent hors domicile.

Elaborés dans le respect de la tradition artisanale, tous les pains sandwichs pré-cuits surgelés de Bridor sont sans additif ni conservateur. Pétrissage lent de la pâte, pointage en cuve et pré-cuisson sur four à sole de pierre garantissent un goût et une texture exceptionnels, ainsi qu'un aspect vraiment traditionnel. La finesse de la croûte préserve les palais les plus délicats, la mie souple et aérée facilite le tartinage et la largeur de la semelle est optimisée pour réussir les déposes de garniture.



Pains individuels

- Flûte olives noires 45 g
Code BEF S14000 c. 50 u.
- Pavé tomates basilic 50 g
Code BEF S20832 c. 45 u.
- Fusette olives noires 50 g
« Une Recette Lenôtre Professionnel »
Code BEF S20828 c. 50 u.
- Fusette nature 80 g
« Une Recette Lenôtre Professionnel »
Code BEF S20829 c. 50 u.
- Fusette épi nature 40 g
« Une Recette Lenôtre Professionnel »
Code BEF S20827 c. 40 u.
- Triangle olives vertes 45 g
« Une Recette Lenôtre Professionnel »
Code BEF S16769 c. 45 u.

Pains sandwichs

- Baguettine nature 140 g pré-cuit
Code BEF S18849 c. 25 u.
- Baguettine aux céréales 140 g
Code BEF S18850 c. 28 u.
- Pavé Ciabatta 140 g olives vertes
Code BEF S18851 c. 30 u.
- Pavé Ciabatta tomates basilic 140 g
Code BEF S20831 c. 30 u.



Flûte bûcheron 45 g



Baguettine aux
céréales 140 g



Baguettine nature 140 g



Triangle olives vertes 45 g



Ciabatta tomates basilic 140 g



Ciabatta olives vertes 140 g



Fusette olives noires 50 g

Photos : D. Lecoq et G. Gautier



Ma semaine sandwich !!!

Lundi



Excès du week-end ? Démarrons light !

Étalez de la tapenade sur l'une des tranches de pain Polar® carré complet, ajoutez quelques feuilles de salade fraîche, des rondelles de tomates et des légumes marinés. Refermez avec l'autre tranche de pain Polar® carré complet. Coupez en deux et dégustez !

Mardi



Evadez-vous sur une note épicée !

Coupez la Polar® plaque en triangle. Étalez une bonne épaisseur de yaourt bulgare sur la plaque. Dressez quelques aiguillettes de poulet tandoori sur le yaourt. Agrémentez ensuite avec de la coriandre fraîche et quelques lanières d'oignons et 3 ou 4 rondelles de citron pour un goût de fraîcheur garanti. Bon appétit !

Mercredi



Mercredi ? Un cocktail d'originalité !

3 recettes au choix
Panini olives : Cantadou, ail et fines herbes, lançons, emmental râpé.
Panini tomates : huile d'olives, basilic, chèvre, mozzarella, roquefort.
Panini épinards : Cantadou au Raifort, saumon, gruyère.

Jeudi



Un sandwich haut en couleurs !

Étalez du fromage frais sur la Polar® roll. Rajoutez un mélange de bœuf haché épicé, haricots rouges, maïs, carottes râpées et quelques lanières d'oignon. Roulez le tout en forme de cône. Direction le Mexique !

Vendredi



Vendredi, tout est permis, les gourmands sont de sortie !

Coupez votre panini en deux. Déposez quelques tranches de fromage à raclette sur la partie inférieure du panini. Ajouter deux tranches de jambon de pays ainsi que quelques feuilles de roquette. Refermer le panini et passez-le sous le grill 5 à 6 mn. Dégustez aussitôt !



NOVEM SNACKING Code BEF 017975

Idéal pour la fabrication de tous les petits pains, fougasses, pizzas, pissaladières, pâtes brisées salées, strudels aux pommes.

• MODE D'EMPLOI :

Complet Novem' Snacking.....	1 kg
Huile d'olive	80 g
Levure	40 g
Eau	650 g

• UTILISATION :

Pétrir tous les ingrédients au pétrin à spirale pendant 3 mn en 1^{re} vitesse et 3 mn en 2^e vitesse.

Donner 5 mn de détente à la pâte.

Cuisson : en fonction de la garniture.



SAUCES



PRÉPARATION POUR SAUCE

Code BEF 000120

Pour la réalisation d'une sauce onctueuse en y ajoutant de l'eau, du lait, du jus de viande ou du court-bouillon.

• Mode d'emploi :

Complet Préparation pour Sauces	300 g
Eau ou lait	1 l

• Utilisation :

- Mélanger Complet Préparation pour Sauces et l'eau ou le lait dans la cuve du batteur-mélangeur, au fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

- Cette base convient à de nombreuses préparations, des pâtisseries salées aux plats cuisinés.

- Elle supporte la congélation et la cuisson.



MAYONNAISE BACK EUROP, HAUTE FERMETÉ



Née de l'exigence d'un chef, elle associe l'authenticité d'une mayonnaise comme à la maison...

Les avantages d'un produit industriel : prête à l'emploi, une longue durée de conservation tout en maintenant l'aspect fraîcheur... et les bénéfices santé de l'huile de colza naturellement riche en oméga 3.

SUPER BACK



LES SQUEEZ SOUPLES ET MIGNONNETTES ILOU

**Squeeze souples**

- Moutarde forte de Dijon - 900 ml
Code BEF 022117
- Sauce samouraï - 900 ml
Code BEF 022119
- Sauce blanche - 900 ml
Code BEF 022118
- Sauce mayonnaise - 900 ml
Code BEF 022115
- Sauce burger - 900 ml
Code BEF 022120
- Sauce salade - 900 ml
Code BEF 022122
- Ketchup - 900 ml
Code BEF 022116
- Sauce salade olive citron - 900 ml
Code BEF 022121

ILOU vous offre une sélection de sauces originales et équilibrées pour composer vos salades, sandwiches en toute simplicité.

Les Squeeze souples facilitent toutes les opérations de dosages.

Mignonnettes

- Vinaigrette huile d'olive aromatisée citron
Code BEF 022124
- Vinaigrette au vinaigre balsamique
Code BEF 022125
- Vinaigrette au vinaigre de xérès
Code BEF 022123

Les mignonnettes, à la silhouette flatteuse, assurent une présentation raffinée aux salades qu'elles accompagnent.

Lesieur

CALIFORNIA

NOUVEAU

TOUJOURS PLUS DE SAVEURS

Sauce américaine 950 ml

Code BEF 022962

Sauce parfumée avec un fumet de poisson. Pour les viandes froides ou chaudes, les poissons etc...

Sauce pommes frites 950 ml

Code BEF 022959

Saveur sucrée et vinaigrée, relevée de fines herbes. Pour les pommes de terre sous toutes les formes et également délicieuse dans les sandwiches.

Sauce poivre vert 950 ml

Code BEF 022960

Relève idéalement les viandes rouges (bœuf, canard...) ou les viandes blanches comme le poulet.

Sauce cocktail 950 ml

Code BEF 022961

Sur base "mayonnaise", tomate et relevée. Pour des entrées froides en nappage, et également délicieuse dans les sandwiches, kebabs etc...



Colona

45 ans de savoir faire

GAMME DE SAUCES EN POT DE 3 LITRES POUR LES PROFESSIONNELS DU FAST-FOOD, SNACKING ET DE LA FRITERIE

Leader incontesté sur ces marchés



ŒUF DUR EN BARRE DE 300 g (entière ou pré-tranchée) SURGELÉE



Rouleau d'œuf dur, reconstitué à partir d'œufs frais, dans les proportions naturelles de l'œuf. Il se présente en rouleau individuel, entier ou pré-tranché.

Composition :

Œufs de poule, amidon modifié de maïs (E 1412), sel, acide citrique.

Nombre de parts :

40 tranches avec la machine à trancher.

Conservation :

18 mois à -18°C Date de fabrication.

Conseil d'utilisation :

En tranches pour décors ou garniture de salade / sandwich / toast / hors d'œuvre.

Emballages et conditionnements :

Emballage individuel sous film transparent sous vide. Conditionné en carton de 10 rouleaux.

Les plus produits :

- Un rendement d'utilisation à 100 %
- Un produit cuit qui vous garantit une bonne qualité bactériologique.
- Une facilité d'utilisation et un gain de temps (prêt à l'emploi).
- Produit tout à fait adapté à la restauration collective et commerciale.

Commercialisé par PEP

CHARCUTERIES

JAMBON ET ALLUMETTES AOSTE GRANDE CARTE

Allumettes de jambon cru en barquette de 500 g - Code BEF 018000
Jambon cuit découenné dégraissé 3,5 kg - Code BEF 018003

**Saveur délicate, texture moelleuse :**

- Jambon maigre (découenné dégraissé).
- Qualité supérieure, goût nature, doux et tranche tendre.
- Petit format, conservation des qualités, utilisation en une journée.

Tranchage facilité, rendement optimisé :

- Produit prêt et pratique à trancher (découenné dégraissé).
- Pas d'entame (économie 500/600 g pour un rapport qualité/prix très compétitif par rapport à des jambons avec couenne).
- Poids fixe pour des calculs ratios simplifiés, coupe entière, rendement de 100%.

Consommation, multiplicité et préparations :

- Froid pour les salades, les assiettes de charcuteries, les sandwiches... Chaud pour les quiches, pizzas, paninis...

LA GAMME JEAN CABY

Au nom du goût, choisissez le meilleur !

Jean Caby vous propose des solutions adaptées aux exigences de votre métier : qualité, praticité, maîtrise du coût portion, sécurité, gain de temps...



PRATIQUES ET FRAIS

Produits conditionnés sous atmosphère protectrice pour une parfaite conservation de la texture, du goût et de la saveur initiale, Eurexia vous garantit la qualité des produits frais.



NOUVEAU

DÉCOUVREZ LES LAMELLES DE KEBAB GRILLÉES HALAL GASTRONOME RESTAURATION/VATELIS

Ces très fines lamelles de Kebab Halal sont une association de 3 viandes (dinde, poulet et veau) légèrement épicées.

Créées par nos Chefs, les lamelles sont préalablement grillées pour un visuel traditionnel comme juste tranchées d'une broche !

Le conditionnement en sachet selon la technologie IQF garantit une qualité optimale, au fur et à mesure de vos besoins.

Ce produit riche en goût à décongélation ultra rapide s'adaptera au gré de votre imagination et agrémentera salades, sandwiches Kebab, assiettes composées, pizzas.....

DLUO : 18 mois

Conditionnement : en sachet transparent avec étiquette

Format 1 kg Surgelé IQF





LES VIANDES CUITES À VOTRE IDÉE !

Laissez-vous tenter par notre gamme d'émincés de volaille, et découvrez les saveurs classiques ou ethniques de nos émincés de volaille qui vous permettrons de toujours vous renouveler !

Vatelis vous propose une gamme variée en phase avec vos attentes et qui saura mettre vos clients en appétit grâce à :

- Notre gamme d'émincés de poulet tranchés dans la largeur pour conserver l'aspect artisanal des produits.
- Des produits cuits à cœur assurant une sécurité alimentaire optimale.
- Des produits travaillés à partir de muscle entier pour respecter le goût et à la texture de la viande.



- Des émincés cuits surgelés IQF pour faciliter la gestion de stock et l'utilisation.



Commercialisé par OVOTEAM

GAMME ÉMINCÉS DE VOLAILLES

Un calibre et une coupe qui confèrent un pouvoir couvrant important et une facilité de mise en œuvre (topping).

Des aromatisations simples pour une multiplicité d'utilisations (sandwiches, salades, pizzas, quiches, apéritifs ou plats principaux).

Conditionnés en barquette operculée **micro-ondables** de 650 g, les émincés permettent :

- de réaliser aisément environ 25 sandwiches ou salades individuelles,

- de garnir une douzaine de pizzas ou quiches.

Les émincés de volailles s'utilisent aussi bien froids que chauds, en tant qu'ingrédients protéinés principaux ou en tant qu'aides culinaires.

Il s'agit d'un produit frais en DLC longue (24 jours client). Stockage entre 0° et 4° C. Environ 48 heures d'utilisation après ouverture. 4 barquettes par colis.





Thon BACK EUROP en poche

Morceaux de thon à l'huile végétale ou au naturel.
Poche 1350 g ou 2700 g

Thon BACK EUROP en boîte

Thon au naturel albacore ou listao - Boîte 3/1 ou 4/4



LE SURIMI SOUS TOUTES SES FORMES

CS FRANCE

En rouleau, en bâtonnet ou émietté, le surimi se consomme froid ou chaud. Hormis les innombrables salades ou sandwiches que vous pourrez inventer, le surimi s'accommode aussi bien dans les quiches, tartes, cakes que sur les pizzas.

Surimi saveur crabe

Rouleau de 1 kg - Code BEF 021710

Rouleau de 2 kg - Code BEF 022744

Bâtonnets aromatisés au crabe

Barquette de 28 unités - Code BEF 021708

Surimi râpé aromatisé au crabe

Doypack 500 g - Code BEF 021709





DÉCOUVREZ LE BEURRE TENDRE 82% MG SPÉCIAL SANDWICH

Nouvelle recette, encore plus tartinable !

- Le bon goût du beurre : toutes les qualités gustatives d'un beurre 82%MG.
- Idéalement tartinable dès la sortie du réfrigérateur, et régulier toute l'année, il permet d'incorporer la juste dose de beurre dans vos sandwiches.
- Un conditionnement pratique et sécurisé : une barquette 1 kg refermable dotée d'une languette d'inviolabilité, et un papier fraîcheur qui protège l'intégrité du beurre.



Candia beurre tendre doux 82% MG - Code BEF 020815



Idée recette : le sandwich viennois Saumon-Aneth

- 1/2 baguette de pain viennois
- Beurre tendre 82% Candia Professionnel
- 2 tranches de saumon fumé
- 3-4 rondelles de concombre
- Quelques brins d'aneth frais



TARTIMALIN DOUX : BEURRE TENDRE LÉGER PRÉSIDENT PROFESSIONNEL - 1 kg

- Beurre léger tartinable pour sandwiches et toasts
- Facile à tartiner dès la sortie du réfrigérateur
- Bonne tenue à température ambiante
- Un bon goût de beurre, frais et crémeux

Code BEF 009378



EMMENTAL À SERVIR EN SANDWICH FRAIS OU GRATINÉ

Emmental en tranches

Fromage incontournable dans la sandwicherie, l'emmental en tranches est spécialement conçu pour faciliter la préparation de vos sandwiches.

Emmental râpé

L'emmental râpé apporte de la saveur et assure un beau fini à tous vos sandwiches toastés.

Renseignez-vous auprès de votre commercial pour connaître les différents conditionnements de sa gamme.



GAMME IQF EURIAL POITOURAINE

**TRANCHE DE MOZZA**
diam 70 - 13 g

Fondant rapidement de manière homogène et dotée d'une **texture moelleuse** à chaud, la tranche de mozzarella surgelée FIORELLA vous assure un **bon pouvoir d'étalement**.

**SAINTE MAURE AOC**

Grâce à son **goût caprin typé**, la tranche de Sainte Maure de Touraine AOC trouvera une place de choix dans les **applications traiteur**, mais aussi les **sandwiches, canapés, salades, feuilletés...**

**TRANCHE DE BLEU - 21 g**

Grâce à leur **texture fine et fondante, ferme, non collante** et leur **goût piquant, typique du Bleu**, les tranches de Bleu rehausseront la saveur de vos plats, comme les **pizzas, salades, sauces, ou comme appareil...**

**BRIQUE DE VACHE - 20 g**

La tranche de brique de vache possède une **croûte fleurie blanche**, elle offre une **texture homogène** et son goût est doux.



RECETTES EURIAL POITOURAINE



SALADE DE TOAST AU ST MAURE AOC

Ingrédients pour 6 personnes.

- 6 tranches de St Maure AOC
- 6 tranches de pain
- 300 g d'un mélange Roquette/Feuille de chêne
- 1 pomme Granny
- 1 c.à.c. de persil plat
- 1 c.à.c. de coriandre
- 100 g d'un mélange de noisettes, pignons de pin et amandes effilées

Vinaigrette :

- 2 c.à.s. d'huile de noisette
- 1 c.à.c. de vinaigre de cidre
- 1 c.à.c. de moutarde
- Sel, poivre

Préparation :

Faites rôtir au four les tranches de St Maure AOC sur les tranches de pain. Coupez la pomme en petits quartiers. Servez sur une petite salade agrémentée de fruits secs et herbes fraîches. Assaisonnez avec la vinaigrette.



PIZZA AU BLEU ET CREVETTES

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte à pizza
- 4 tomates
- 2 oignons
- 300 g de Bleu en tranche
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre
- 20 g d'olives noires
- 18 crevettes roses

Préparation :

Préchauffez le four th. 8 (250°). Préparez une fondue de tomates : pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en cubes et faites-les fondre avec les oignons hachés dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail pilé et les aromates. Assaisonnez, réservez. Coupez en fines lamelles les poivrons. Étalez la pâte en 2 disques épais d'un demi centimètre environ. Huilez légèrement les 2 disques de pâte. Recouvrez d'une fine couche de fondue de tomates. Parsemez de lamelles de poivrons, des olives, de tranches de bleu et de crevettes. Faites cuire 15 à 20 mn à four chaud.



PANINI

Ingrédients pour 1 personne :

- 3 tranches de mozzarella surgelée IQF (diam.70 mm - 13g)
- 1/2 tomate
- 1 brin de ciboulette
- 1/2 poivron vert
- 1 pain panini
- Huile d'olive

Préparation :

Ouvrez votre panini en deux. Coupez votre tomate en tranches fines ainsi que le demi poivron. Superposez les rondelles de tomates. Superposez le poivron et les tranches de mozzarella. Décorez de ciboulette sur le lit de salade.



MINI SANDWICH BRIQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de brique de vache surgelées IQF
- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon sec

Sauce :

- 3 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel, poivre

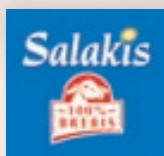
Préparation :

Faites la sauce en mélangeant les ingrédients. Faites légèrement griller les tranches de pain de mie. Montez les sandwiches en intercalant la Brique de Vache, le jambon sec et la sauce. Servez le mini sandwich avec une jeune pousse d'épinard.





LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UNE GAMME DE FROMAGES SURGELÉS PRATIQUE ET ADAPTÉE À VOS BESOINS



Tartine Campagnarde

Ingrédients (pour 1 tartine)

- 2 LOU PÉRAC
- 1 tranche de pain Poilâne ou pain de campagne
- 2 tranches de jambon cru de pays (40 g)
- 4 quartiers de tomates confites
- 1 fond d'artichaut cuit
- 3 olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin



Code BEF S22139

Progression de la recette :

- Badigeonner d'huile d'olive la tranche de pain.
- Y placer les tranches de jambon cru. Déposer les quartiers de tomates confites, le fond d'artichaut coupé en lamelles, les olives coupées en quatre. Couper en 2 les Lou Pérac* et les placer sur le dessus de la tartine.
- Passer au four à 160°C (th. 5-6), jusqu'à ce que le fromage fonde légèrement.
- Ajouter un tour de moulin à poivre. Servir avec une salade verte.

Suggestion du chef :

Vous pouvez griller la tartine sur un seul côté avant de la garnir.

* Mise en œuvre des Lou Pérac directement surgelés.



Sandwich méditerranéen

Ingrédients (pour 1 sandwich)

- 15 à 20 g de dés de fromage de brebis SALAKIS
- 1 pain ciabatta
- 4 quartiers de tomates confites
- 4 lamelles de blanc de poulet au paprika
- 4 lamelles de poivrons jaunes marinés
- Quelques feuilles de salade roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Progression de la recette :

- Ouvrir le pain sur toute sa longueur.
- Badigeonner les deux faces d'huile d'olive.
- Placer la roquette et répartir harmonieusement les autres ingrédients.
- Ce sandwich peut être consommé froid ou toasté*.

Suggestion du chef :

Le poulet peut être remplacé par du filet de thon à l'huile d'olive ou de la charcuterie italienne (coppa, pancetta...).

* Si dégustation froide, sortir les dés de fromage de brebis Salakis 10 minutes avant de dresser. Si dégustation toasté, utilisation des dés de fromage de brebis Salakis directement surgelés.

Code BEF S22137

CANTADOU ET LA VACHE QUI RIT, 2 SAVOUREUX FROMAGES À TARTINER

Valoriser vos sandwiches

- Ces fromages permettent de varier vos recettes.
- Ils remplacent le beurre ou la mayonnaise pour plus de légèreté et moins de matière grasse.
- La vache qui rit est une marque connue et appréciée de tous.

Simplifier vos préparations

- Faciles à tartiner, ces fromages vous font gagner en productivité.
- Ils ne détrempent pas le pain et font barrière avec les autres ingrédients.
- Ils tiennent aussi bien à froid, qu'à chaud en panini ou en croque monsieur.



Les 7 saveurs de Cantadou :

- Nature - Code BEF 013380
- Ail et fines herbes - Code BEF 013375
- Raifort - Code BEF 013384
- Curry - Code BEF 013383
- 4 poivres - Code BEF 013382
- Saveur Bacon - Code BEF 014885
- Tomate Basilic - Code BEF 016041



Les 4 variétés de La vache qui rit :

- Nature - Code BEF 022942
- Tomate - Code BEF 022945
- Bleu - Code BEF 022944
- Jambon fumé - Code BEF 022943

IDÉES RECETTES

Panini Forestier

Fromage la vache qui rit Nature
Jambon cru
Lardons
Champignons émincés
Pain à panini

Sandwich Madras

Cantadou Curry
Filet de poulet grillé
Rondelles de tomate
Salade
Coriandre
Pain baguette

Sandwich du chef

Cantadou Ail et Herbes de Provence
Jambon blanc
Leerdammer en tranches
Rondelles de tomate
Salade
Pain baguette ou club

SALADES LE COBOURG

Le Cobourg vous propose une grande variété de recettes de salades richement garnies pour la réalisation de vos sandwiches. Les salades ont un emballage spécifique de présentation et un couvercle de transport avec sécurité.

De nombreuses saveurs à découvrir :

- Salade de concombre, champignons à la Grecque, céleri...
- Salade surimi, thon mayonnaise extra, thon toscane, portugais, provençal...
- Crevettes grises et roses, homard, saumon fumé ...
- Salade de viande, jambon poireau, pepperoni, rôti de porc crème de Dijon...
- Salade poulet mayonnaise, à l'estragon, andalou, chop choy, cocktail, curry, exotique, hawaï, mexicain, provençal...

Et Aussi :

- Salade d'œufs, de fromage Brabançon aux herbes...
- Salade mexicaino, palm beach light, pita, printanière...





UNE GAMME DE SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES POUR SANDWICHES ET CANAPÉS



Spécialité fromagère nature - Code BEF 018916

Barquette de 500 g :

- Facile à tartiner.
- Relâche peu d'humidité et permet donc de fabriquer à l'avance (pain ne ramollit pas, ne croûte pas).
- Possibilité d'utilisation à la poche sans besoin de le détendre.



Spécialité fromagère Ail & Fines Herbes - Code BEF 018918

Barquette de 500 g :

- Facile à tartiner.
- Utilisable à chaud.
- Seulement 8% de matières grasses.



Spécialité fromagère goût Chèvre - Code BEF 018917

Barquette de 500 g :

- Facile à tartiner.
- Goût chèvre authentique.
- Texture fondante adaptée aux utilisations à froid et à chaud.



Les Recettes de Madame Loïk

Une nouvelle recette Nature....

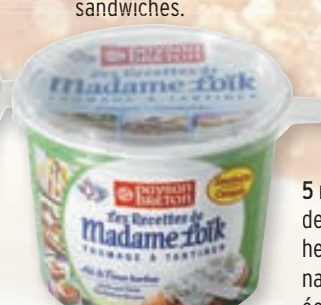
Forte de son succès sur le fromage nature, Madame Loïk, reconnue pour ses valeurs d'authenticité et de mise en œuvre de bons ingrédients issus du terroir, innove avec la création d'une nouvelle variété associant un fromage en développement et à l'image terroir et traditionnelle : le chèvre.

Dès mai 2009, découvrez le nouveau fromage de Paysan Breton® : Les Recettes de Madame Loïk Nature au Chèvre !

C'est un fromage **UNIQUE** : un fromage nature à la texture légère et fouettée, au bon goût frais de chèvre !

De nouveaux emballages plus attractifs

- Un nouveau format 500 g est développé à la place du 400 g, cette nouvelle contenance est **plus proche du standard du marché**. Colisage par 4, soit 2 kg, inchangé.
- De nouveaux décors ont été créés avec une impression IML qualitative pour répondre à 2 objectifs :
 - Faciliter l'identification de la variété en rayon ou chez l'utilisateur grâce à un code couleur par variété forte.
 - Promouvoir les diverses utilisations par la mise en avant de visuels d'applications : verrines, canapés, tartines chaudes, légumes fourrés, sandwiches.



5 recettes : nature au sel de Guérande, ail & fines herbes, tomate basilic, nature au chèvre, aux éclats de noix.

NOUVEAU SALADE TEX MEX

Une salade relevée et riche qui vous emmènera sous le soleil brûlant des fêtes mexicaines rythmées par le son des guitares des Mariachis.

- Répond à la tendance de l'alimentation ethnique.
- Goût unique dans le rayon des salades à tartiner.
- Goût piquant adapté à tous.
- Une recette originale et riche.

FIESTA MEXICAINE

Disposez quelques feuilles de roquette sur un petit pain brun Kaiser.

Etalez ensuite la salade Tex Mex et terminez par des rondelles d'oignon rouge, de betteraves rouges et par quelques pousses d'asperges.

WRAP AWAY

Garnissez une tortilla avec quelques feuilles de roquette fraîche et tartinez avec notre salade Tex Mex.

Disposez quelques feuillettines de rôti de porc sur la tortilla et complétez avec du maïs et des tranches de tomate.





Pizzeta poulet courgette thym - 190 g - Code BEF S22784

Un savoureux mélange d'émincés de poulet, de courgettes, de tomates confites et de fromage le tout relevé d'origan et déposé sur une pâte au bon goût de pain.



Pizzeta légumes marinés - 190 g - Code BEF S22786

Une délicieuse marinade de tomates, de courgettes, d'aubergines et de poivrons grillés le tout relevé avec un cocktail de 5 épices et déposé sur une pâte au bon goût de pain.

NOUVEAU

LES PIZZETAS



3 Nouvelles Recettes

- Jambon emmental
- Poulet courgettes thym
- Légumes marinés

Une nouvelle gamme de pizzas individuelles surgelées pour renouveler votre offre snacking

Des pizzas comme au restaurant :

- Une pâte à pain cuite sur pierre au visuel traditionnel.
- Des recettes riches en ingrédients nobles.
- Des pizzas qui ont du goût, adaptées à toutes les cibles (avec et sans porc, végétariennes).

Des pizzas équilibrées :

- Un taux de matières grasses < 10% sur les 3 recettes.
- Des recettes variées pour un meilleur équilibre alimentaire.
- Un taux de sel limité.

Des produits service :

- Un produit facile à remettre en oeuvre.
- Une facilité de stockage : 10uc/carton.
- Un produit surgelé pour une meilleure gestion des stocks et une traçabilité facilitée.



Pizzeta jambon fromage - 190 g - Code BEF S22785

Une recette classique qui plaît à tous à base de jambon, de fromage et d'origan, le tout déposé sur une pâte au bon goût de pain.

GAMME CHAPUIS DE PRODUITS BOUL'TRAITEUR À TOASTER

**Les Baguettes****Baguette alsacienne**

Oignons, lardons, fromage
170 g - Code BEF S15050

Baguette campagnarde

Fromage, jambon, lardons
170 g - Code BEF S13742

Baguette forestière

Champignons, jambon, persil
170 g - Code BEF S15052

Baguette au fromage de chèvre

Béchamel, fromage de chèvre, ciboulette
170 g - Code BEF S13743

Baguette royale

Jambon, champignons, sauce tomate
170 g - Code BEF S15049

Baguette Savoyarde

Pommes de terre, oignons, lardons, fromage
170 g - Code BEF S15051

Baguette merguez

Merguez, fromage
170g - Code BEF S18384

Les Croques**Croque chèvre / lardon**

170 g - Code BEF S16737

Croque-Monsieur

Béchamel, jambon, fromage
170g - Code BEF S13734

Croque-Monsieur (boulé)

Béchamel, jambon, fromage
220g - Code BEF S18383

Croque-Monsieur (spatulé)

Béchamel, jambon, fromage
220g - Code BEF S13735

Croque Savoyard

Béchamel, pommes de terre,
lardons, oignons, fromage
220g - Code BEF S18382

Croque volaille

Béchamel, poulet, fromage
170 g - Code BEF S13983

Les Tartines et Bruschettas**Bruschetta campagnarde**

Béchamel, lardons, fromage
180g - Code BEF S20379

Bruschetta chèvre tomate

Sauce tomate, chèvre, courgette
180g - Code BEF S20381

Bruschetta jambon / champignon

Béchamel, jambon, fromage, champignons
180g - Code BEF S20380

Bruschetta royale merguez

Merguez, fromage, tomate, olives
180g - Code BEF S20378

Tartine au fromage de chèvre

Béchamel, chèvre, fromage
120 g - Code BEF S13738

Tartine jambon champignon

Béchamel, jambon, fromage, champignons
120 g - Code BEF S13739



Compositions non exhaustives
données à titre indicatif.



Délices
NAPOLEON



L'INSTANT CHALEUREUX ...

Délices Napoléon(*) lance les Hotshots ; une gamme de boissons en canette auto-chauffante sans source extérieure de chaleur. La boisson est prête à consommer en moins de 3 minutes !

Grâce à une capsule bi-composant (eau et oxyde de calcium) enchâssée dans un compartiment étanche situé dans l'embase de la canette, la température du breuvage s'élève de 40° C au dessus de la température ambiante. L'écart idéal pour se réchauffer sans se brûler. Des recettes soignées et une fabrication de

haute qualité garantissent la saveur de l'ensemble des boissons de cette première gamme constituée d'un café, d'un cappuccino, d'un thé citron et d'un chocolat. La contenance est de 200 ml.

(*) Délices Napoléon est une filiale à 100% du groupe Drinkpanc spécialisée dans la conception et la fabrication d'emballages innovants.



DANONE
Eaux France



GAMME NESTLÉ WATERS :

Eau minérale naturelle gazeuse

- Perrier 33cl boîte, 50cl et 1L Pet
- S. Pellegrino 50cl et 1L Pet
- Quézac 33cl et 1L Pet

Eau minérale naturelle plate

- Vittel 33cl, 50cl, 75cl, 1L et 1,5L Pet
- Vitalitos 33cl Pet
- Contrex 50cl, 1L et 1,5L Pet
- Valvert 50cl et 1,5L Pet

Eau minérale naturelle plate aromatisée

- Vitalitos 33cl Pet fraise



L'EMBALLAGE TRAITEUR DES REPAS NOMADES

Au rythme des saisons, SPO PACK propose une large gamme d'articles d'emballage. En forte période de snacking, découvrez la sélection de boîtes, bols, saladiers...



Bols saladé (produit froid) :



Bols saladé cristal à couvercle charnière
(codes 021243, 020672, 020673, 020674, 020675).



Bols saladé cristal à couvercle charnière
fermeture facile (codes 021876, 021239, 021240,
021241, 021242)



Boîtes cristal à couvercle rentrant
(codes 021890, 020645, 020646, 020647, 020648)

Bols saladé (produit Micro-ondable) :



Boîtes translucides à couvercle charnière
(code 021895, 021896, 021897, 021898, 021899, 021900,
021901).



Boîtes translucides couvercle séparé
(codes 021902, 021903, 021904, 021905, 021906, 021907).



Boîtes translucides à couvercle charnière
(codes 020653, 020654, 020655, 020656, 020657,
020658, 020659, 021221)

Sets (Fourchette, couteau, serviette) :

Blanc (code 020634),
Cristal (code 021274)



Saladiers individuels à couvercle cristal :

Noir et cristal (codes 021244, 020676, 020677)



Sacs Sandwich:

Papier (codes 004976, 018965, 018966),
Polypro (code 017174) et Kebab (code 021762)



Coques sandwich

Cristal (codes 021263, 020687, 021264)



Distributeurs de produits de goût



Nom	ville	téléphone	télécopie
PATISLAND	97 BAIE MAHAULT GUADELOUPE	05 90 38 37 50	05 90 38 37 51
DOM CASH	97 LE LAMENTIN MARTINIQUE	05 96 57 49 48	05 96 51 12 92
JIM BOILEAU S.A.S.	76 EU	02 35 86 17 74	02 35 86 06 64
CHARLOT et Fils S.A.	02 LAON	03 23 23 25 14	03 23 79 64 65
CUVELIER S.A.S.	59 DUNKERQUE	03 28 63 58 01	03 28 65 01 60
FOUQUET Père & fils S.A.S.	80 AMIENS	03 22 95 19 78	03 22 95 70 40
LE FOURNIL ARTESIEN	32 SAINT LAURENT BLANGY	03 21 73 24 24	03 21 48 57 39
VANDEBULCKE S.A.	59 BONDUES	03 20 26 70 75	03 20 36 13 22
WOLNIAK S.A.R.L.	62 CAMPIGNEUILLES LES PETITES	03 21 06 15 25	03 21 81 18 44
EUROCASH	67 SCHILTIGHEIM	03 88 19 25 88	03 88 81 44 48
JOURDAIN et Fils S.A.	70 VESOUL	03 84 75 10 27	03 84 75 94 50
MARCHAND S.A.	02 MONTCORNET	03 23 21 38 38	03 23 21 58 00
MEON S.A.	54 HEILLECOURT	03 83 53 32 33	03 83 53 12 07
SALVI S.A.R.L.	25 LEVIER	03 81 49 30 29	03 81 49 31 89
DISSER 2000 S.A.R.L.	37 MONTLOUIS	02 47 50 75 70	02 47 50 75 39
FRABOULET S.A.R.L.	50 VALOGNES	02 33 40 13 04	02 33 40 44 59
MICHARD PAYS DE LOIRE	72 SOLESMES	02 43 55 11 70	02 43 62 28 78
MICHARD BRETAGNE	56 THEIX	02 97 47 05 50	02 97 47 09 96
THOMAS S.A.	49 CHOLET	02 41 62 10 80	02 41 65 70 87
BONNIN S.A.S.	45 INGRE	02 38 88 07 73	02 38 43 64 13
CHEDEVILLE S.A.R.L.	91 ARPATON	01 64 90 19 09	01 64 90 18 30
GOUGEON S.A.S.	14 GLOS	02 31 62 71 40	02 31 62 87 04
GRIVEAU S.A.R.L.	77 MELUN	01 64 52 03 20	01 64 52 70 97
GROUPE LELIEVRE	77 MARNE LA VALLÉE	01 64 62 59 59	01 64 62 39 22
BRUNET CHANCELADE	24 CHANCELADE	05 53 04 49 03	05 53 07 06 36
BRUNET FLEAC	16 FLEAC	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
BRUNET LAGORD	17 LAGORD	05 46 67 45 54	05 46 42 00 25
BRUNET MARMANDE	47 MARMANDE	05 53 93 64 25	05 53 93 79 33
CORIB SARL	86 CHATELLERAULT	05 49 21 11 10	05 49 20 10 58
GRECIET et Cie	64 BAYONNE	05 59 55 15 41	05 59 55 35 69
N. F. B. P. S.A.S.	85 CHALLANS	02 51 68 16 52	02 51 49 17 06
PATILABO	87 LIMOGES	05 55 37 33 85	05 55 37 66 84
ARNAUD S.A.S.	73 BARBY	04 79 72 95 05	04 79 72 84 38
BRENDANI S.A.S.	63 AUBIERE	04 73 27 23 25	04 73 27 09 03
CO GE FOB S.A.R.L.	74 VILLE LA GRAND	04 50 43 20 80	04 50 43 20 89
DISPRODAL S.A.	69 GENAY	04 78 91 20 04	04 78 91 49 36
GIRARD et ROUX S.A.	38 GRENOBLE	04 76 40 61 61	04 76 33 39 43
LAGNIEU S.A.	03 LE VERNET	04 70 98 53 02	04 70 97 56 48
PROST	71 AUTUN	03 85 86 95 20	03 85 86 95 22
THONON GOURMAND	74 THONON cédex	04 50 26 26 34	04 50 26 01 83
THIVILLIER S.A.R.L.	74 PASSY	04 50 47 52 54	04 50 47 51 24
AUDOUARD S.A.S.	26 MONTELMAR	04 75 01 07 11	04 75 53 07 03
ABELANET DISTRIBUTION	66 PERPIGNAN	04 68 54 48 30	04 68 55 27 70
BOUXIN	04 VOLX	04 92 79 31 29	04 92 78 48 88
COLRAT S.A.R.L.	12 ONET LE CHATEAU	05 65 42 22 32	05 65 67 41 20
D.I.A.	20 BASTIA	04 95 30 52 04	04 95 58 06 87
HULINE STÉ	34 BEZIERS	04 67 11 81 00	04 67 62 35 57
PEDRERO S.A.	11 NARBONNE	04 68 41 38 35	04 68 41 62 48
POUCEL S.A.S.	13 EGUILLIS	04 42 95 70 50	04 42 20 72 45
QUEYREL et FRANC	05 GAP	04 92 51 01 85	04 92 53 74 01
RATAGNE	98 MONACO	(00) 377 92 05 24 04 (00) 377 92 05 70 88	
ROUBY SARL	84 AVIGNON	04 90 16 56 80	04 90 16 56 89



Siège social de BACK EUROP FRANCE :
Impasse Surcouf - BP 19 - 56450 THEIX
Tél : 02 97 47 09 07 - Fax 02 97 54 95 09

www.backeurop.fr
contact@backeurop.fr

En mission pour vous, tous les jours !